

Belgian Quad

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **34**
- SRM **14.7**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.4 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Hook Head Irish Pilsner	10 kg (85%)	80.5 %	3
Cukier	Candy syrup liquid dark	0.4 kg (3.4%)	100 %	200
Ziarno	Bestmalz - Cara Aroma Amber	0.6 kg (5.1%)	75 %	75
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (4.3%)	82 %	4
Ziarno	bestmalz - best Cara munich type II	0.264 kg (2.2%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	10 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	---------	------------------